



Vinos Blancos

Blanco de la Casa (Alicante o Rueda)	17,00€
El Loco de Finca la Colina (Rueda Verdejo)	20,00€
José Pariente (Rueda Verdejo)	22,50€
Tarima Mediterráneo (Alicante)	19,50€
Martin Codax (Albariño)	23,00€
O Luar do Sil (Godello)	24,50€
Guitian (Godello)	20,00€

Vinos Rosados

Muga	20,00€
Ilagares	14,00€

Vinos Tintes

De la Casa: Rioja o Rivera del Duero	18,00€
Muga (Rioja Crianza)	30,50€
Antídoto (Ribera del Duero)	26,00€
Pruno (Ribera del Duero Crianza)	28,50€
Tarima Hill (Monastrell)	28,00€
Pago de Carrovejas (R/de Duero Cosecha)	75,00€

Cavas - Champagne

Juve & Camps RF	31,00€
El Miracle	19,00€
Moet Chandon	80,00€
Benjamín	7,50€

Cerveza

Jarra de litro y 1/2	18,00€
----------------------	--------

Tinto de Verano

Tinto de Verano de litro y 1/2	19,00€
--------------------------------	--------

Sangria

Sangria de vino tinto	20,00€
Sangria de vino blanco	20,00€
Sangria de Cava	28,00€



Bienvenidos a Terracita Mayoral

Situado en 1ª línea de Playa San Juan



Recomendaciones por Encargo

Recommended Dishes With Reservation

Caldero Alicantino	S/Pescado
Lechazo al horno / Roasterd suckling lamb	25,00€
Cochinillo al horno / Roasterd suckling Pig	28,50€
Steak Tartar / Steak Tartare	28,00€

Abierto: de 9:00h. a 23:00h.
Martes Cerrado por descanso

C/ Peñón de Ifach, 4
Paseo Marítimo de San Juan 03540
Telf.: 966 884 292 - info@terracitamayoral.com



Entrantes Frios - Cold Entrees

Jamón Ibérico de Bellota / <i>Iberian acom fed ham</i>	24,00€
Tabla de Ibéricos / <i>Loin,Salami,Iberiam table</i>   	18,00€
Queso Zamorano Curado / <i>Cured Cheese from Zamora</i> 	13,50€
Tosta Marinera, Ensalada/Anchoa <i>Rissian salad toast with anchovy</i>    	5,80€
Tosta de queso de cabra con mermelada de tomate <i>Goat Cheese Toas with Jam</i>   	5,50€
Tosta de sardina ahumada con vinagreta semidulce y caviar de salmón <i>Smoked Sardine toas and Salmòn Caviar</i>   	7,90€
Tomate de temporada con anchoas o ventresca de atún <i>Tomato with Anchovies or Tuna bely</i>  	18,75€
Ensalada mediterranea / <i>Mediterranean Salad</i>   	16,00€
Ensalada de salazones Alicantinos (mojama, hueva y bonito) <i>Salad with salted fish from Alicante</i>  	20,00€
Taco de bonito escabechado a la miel / <i>Nice pickled with honey</i>  	10,50€
Ensala de Burrata, Tomate seco y Vinafgreta de miel     	19,00€



Entrantes Calientes

Calamar Andaluza ó plancha / <i>Grilled or Andalusian-style bay Squid</i>  	19,50€
Chopitos fritos / <i>Fried Chopitos</i>  	18,50€
Alcachofas fritas con ajos (Temporada) / <i>Artichokes Fried with Garlic</i>	13,50€
Alcachofas con foie y parmesano / <i>Artichokes with foie and Parmesan cheese</i>  	19,50€
Croqueta de bacalao/ <i>Cod Croquette</i>     	2,90€
Croqueta de jamón ibérico / <i>Iberian Ham Croquette</i>    	2,90€
Croqueta de gamba al ajillo / <i>Garlic prawn croquet</i>    	3,20€
Croquetón de Boletus y Jamón / <i>Mushroom and ham croquette</i>    	3,50€
Pulpo a la gallega con patatas / <i>Galician wing Octopus with Potato</i> 	19,50€
Mejillones al vapor / <i>Steamed Mussels</i>  	11,50€
Mejillones a la marinera / <i>Marinera Mussels</i>    	13,00€
Fritura de pescado / <i>Fried Fish</i>   	26,00€
Pescaditos fritos / <i>Fried fish</i>  	18,00€
Boquerones fritos / <i>Anchovies fish</i>  	12,00€
Almejas al Ajillo o Marinera / <i>Garlic Clams - Clams in Marinera sauce</i>  	19,50€



Aperitivos Barra - Bar-Snacks

Caracoles (ración) / <i>Snails in sauce</i>   	13,50€
Pincho de tortilla / <i>Spanish omelette Skewer</i> 	4,00€
Sangre encebollada (ración) / <i>Fried blood with onion</i>    	9,50€
Ensaladilla rusa (ración) / <i>Russian salad</i>   	8,50€
Patatas bravas (ración) / <i>Patatoes in spicy tomato sauce</i> 	10,00€
Patatas alioli (ración) / <i>Patatoes with Garlic sauce</i> 	10,00€



Mariscos - Seafood

Sopa de pescado y marisco / <i>Soup of fish and seafood</i>    	19,00€
Quisquilla hervida (100gr) / <i>Boiled shrimp</i> 	16,00€
Gamba roja de Santa Pola (100gr) / <i>Grilled Shrimp</i> 	22,00€
Cigala de Santa Pola (100gr) / <i>Langoustine Shrimp</i> 	17,00€
Navajas (unidad) / <i>(Navaja) a shellfish from the area (Grilled)</i> 	3,50€
Nécoras (100gr) / <i>(Necora) a kind of crab (boiled)</i> 	8,00€
Canaillas (100gr) / <i>Boiled sea conch</i> 	9,00€
Tellinas (ración) / <i>Small steamed clams</i>  	16,00€
Zamburiñas (unidad) 	4,00€
Ostras Francesas (unidad) / <i>French oysters</i> 	6,50€



Carnes - Meats

Solomillo de ternera / <i>Beef tenderloin</i>	27,50€
Entrecotte de ternera / <i>Beef entrecote</i>	25,00€
Chuletilas de Lechal / <i>Grilled young lamb chops</i>	23,00€
Rabo de toro al vino tinto / <i>Oxtail in red wine</i>  	25,00€
Secreto Iberico de Bellota placha / <i>Iberian Bellota Secret, grilled</i>	28,00€
Salsas: Pimienta, queso, mostaza (<i>Pepper,cheese,mustard</i>)  	4,00€



Pescados - Fish

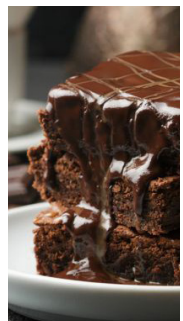
Lenguado a la Naranja   	28,00€
Lubina a la Espalda / <i>Grilled sea Bass</i>  	19,00€
Pescado de Bahia / <i>Grilled or baked fish</i> 	90€ kg
Lubina al Horno ó a la Sal (Según Peso) 	65€ kg
Bacalao crujiente con crema ligera de patata y queso iadiazabal/    	27,00€



Arroces - Rice

Marinero / <i>Fish and seafood rice</i>   	19,50€
A banda / <i>Rice with peeled shrimp</i>   	16,00€
Negro con chipirón / <i>Black rice (with ink and squid)</i>    	17,50€
Magro y verduras / <i>Meat rice with natural vegetables</i>	18,50€
Rape, almejas y gambas (meloso) <i>Rice with Monkfish, clams and prawns (mellow)</i>   	19,50€
Pulpo, ajetes y pimiento. Meloso / <i>Rice with Octopus, Garlic and Pepper</i>   	22,00€
Bogavante (meloso) / <i>Rice with Losbter (Mellow)</i>  	28,00€
Arroz de verduras naturales	17,00€
Fidegüa (Marinera) / <i>(Fidegüa) typical seafood paella with noodles</i>   	19,50€
Fidegüa ó Banda / <i>(Fidegüa) noodle and shrimp paella</i>   	18,50€
Secreto, foie y boletus / <i>Rice with iberian secret, foie and mushrooms</i>	28,00€

Precio per Racion / Portion price,
Mínimo 2 Personas / Minimum 2 persons
Consultar Arroz de Temporada / Check seasonal rice



Postres - Desserts

Couland o Brownie de chocolate con helado / <i>Hot Fudge cake with ice cream</i>    	7,00€
Tarta de la casa/Zanahoria: Alicantina, Queso <i>Cake of the house/carrot cake: Alicante, Cheese</i>    	7,50€
Flan o Pudding / <i>Egg Custard or Pudding</i>    Canela	5,00€
Profiteroles con chocolate caliente / <i>Cream puff with hot chocolat</i>    Canela	6,00€
Fruta de temporada / <i>Seasonal Fruit (strawberries, pineapple, watermelon, melon)</i>	4,50€
Torrija de la casa con Helado/ <i>House toast with ice cream</i>   	11,50€
Helado de turrón (2 bolas)  	6,00€
Helado variado (3 bolas)  	5,00€
Milhoja de Crema / <i>Cream mille-feuille</i>   	7,50€

Servicio de mesa y pan - Table service and bread

